



PARA LA BARRA
BOCADOS
baby starters

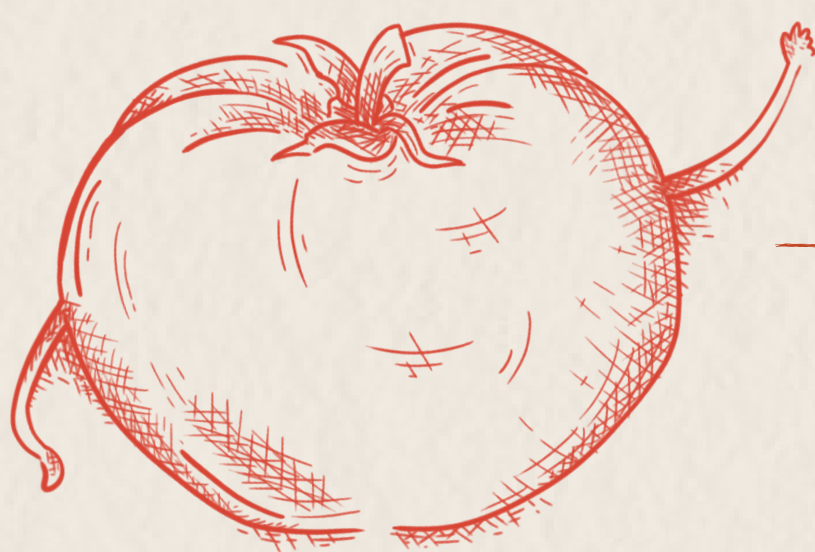
CHIPS & DIP	patatas chips, sour cream y cebollino. Crisps with chive and sour cream dip.	4,50 €
PATACONCITOS CON SAL MARINA	plátano macho frito. Fried plantain with sea salt.	4,75 €
BOQUERÓN CON PONZU	curado en vinagre, ponzu y aceite verde. 2 uds. Vinegar-cured anchovy, ponzu and green herb oil. 2 pcs.	5,00 €
SARDINA AHUMADA	sobre regañá, pesto de tomate y AOVE. Smoked sardine on regañá crispbread, tomato pesto and EVOO.	4,80 €
GILDA DE PULPO	pulpo, oliva y piparra. Octopus, olive and pickled pepper on a skewer.	4,00 €
GILDA	boquerón o anchoa, oliva y piparra. White anchovy or anchovy, olive and pickled pepper on a skewer.	3,00 €

PLATITOS PARA COMPARTIR
platitos to share

MEDIAS RACIONES

ENSALADILLA DE GAMBAS AL AJILLO	con mayonesa de gambas y chips de ajo tostado. Potato salad with garlic prawns, prawn mayonnaise and toasted garlic chips.	9,50 €
CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA	cremosas por dentro. 4 uds. Charcoal-grilled beef croquettes, creamy inside. 4 pcs.	7,00 €
BRAVAS KIMCHI	picantes, con alioli de ajo asado. Spicy kimchi bravas with roasted garlic alioli.	7,00 €
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO	o con gambas, o con ambos (+4 €). Broken eggs with Iberian ham, prawns, or both (+€4).	9,50 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN	sal negra en escamas y ralladura de limón. Padrón peppers, black salt flakes and lemon zest.	6,50 €

PERRITO AHUMADO	bockwurst, chucrut, pepinillos y dijonesa. Hot dog smoked bockwurst, sauerkraut, pickles, and dijonnaise.	9,00 €
TAQUITOS DE SETAS	setas salteadas, yogur, cebolla morada encurtida, menta y cilantro. Tortilla de maíz. 2 uds. Sautéed mushrooms, yoghurt, pickled red onion, mint and coriander in corn tortillas. 2 pcs.	9,00 €
BERENJENAS CRUJIENTES	parmesano, nueces y miel de caña. Crispy aubergine, Parmesan, walnuts and cane syrup.	6,50 €
ESPÁRRAGOS ASADOS Y STRACCIATELLA	setas y tierra de aceituna negra. Roasted asparagus, stracciatella, mushrooms and black olive soil.	12,50 €



PRINCIPALES
mains

ENTRECOT DE LOMO BAJO MADURADO 30 DÍAS	con patatas fritas caseras aliñadas con ajo, perejil y pimentón. 30-day dry-aged striploin with homemade fries dressed with garlic, parsley and paprika.	32,00 €
SECRETO IBÉRICO	con patatas fritas caseras aliñadas con ajo, perejil y pimentón. Iberian secreto (pork cut) with homemade fries dressed with garlic, parsley and paprika.	23,50 €
LUBINA A LA PLANCHA	kale y tomate cherry salteados, espárragos. Griddled sea bass, sautéed kale and cherry tomatoes, asparagus.	22,00 €
DOBLE SMASHED URTELIA	vaca madurada, brioche, bacon, cheddar, pepinillos y salsa del chef. Con patatas fritas. Double smashed dry-aged beef, brioche, bacon, cheddar, pickles and house sauce. With fries.	17,00 €

ENTRAÑA DE TERNERA REBOZADA	sobre demiglace a la pimienta verde y patatas fritas caseras aliñadas con ajo, perejil y pimentón. Breaded beef skirt steak on green peppercorn demi-glace, homemade fries dressed with garlic, parsley and paprika.	23,00 €
------------------------------------	--	---------

VERDE Y FRESCO
greens



HALLOUMI A LA PLANCHA	tomate, naranja, uva, aceituna negra, miel y aceite de sésamo. Grilled halloumi cheese, tomato, orange, grapes, black olives, honey and sesame oil.	12,50 €
CAESAR DE POLLO FRITO	cogollos a la plancha, bacon y César cítrica. Fried chicken, griddled baby gem, bacon and citrus Caesar dressing.	13,00 €

DULCES
desserts

TARTA DE QUESO Y LEMON CURD	Cheesecake with lemon curd.	6,00 €
FLAN CON DULCE DE LECHE	Flan with dulce de leche.	6,00 €
MOUSSE DE CHOCOLATE CON SAL EN ESCAMAS	Chocolate mousse with flaky sea salt.	5,00 €

